Rezept

Minestrone alla genovese

Ein Rezept von Minestrone alla genovese, am 15.08.2025

Zutaten

2	Möhren
1	Zucchino
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1 EL	Zucker
1 l	Gemüsefond (aus dem Glas)
200 g	Cannolibohnen (aus dem Glas; ersatzweise weiße Bohnen aus der Dose)
	Salz
1 Stange	Staudensellerie
400 g	festkochende Kartoffeln
600 g	Tomaten
100 ml	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
100 g	Suppennudeln
2 EL	Balsamico bianco
2 EL	Pesto alla genovese (aus dem Glas)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Möhren putzen und schälen. Sellerie putzen und waschen. Beides in dünne Scheiben schneiden. Zucchino waschen, putzen, längs halbieren und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und 1-2 cm groß würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Tomaten am Boden kreuzweise einritzen und mit kochend heißem Wasser überbrühen. Anschließend häuten, halbieren, Stielansätze entfernen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Knoblauch schälen.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. 1 Knoblauchzehe dazupressen. Zucker, Tomatenmark und Tomatenwürfel hinzufügen, unter Rühren ca. 5 Min. mitdünsten.

3. Die Hälfte der Tomatenmischung aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Den Fond, Kartoffeln, Möhren und Sellerie dazugeben, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln. Dann Zucchino und Nudeln hinzufügen und weitere 6-8 Min. köcheln, bis die Nudeln bissfest sind. Den übrigen Knoblauch dazupressen. Bohnen, restliche Tomatenmischung, Essig und Pesto unter die Suppe rühren, alles noch mal erhitzen. Die Minestrone mit Salz, Pfeffer, Pesto und Essig, abschmecken.